CHATEAU CITRAN 2013
ШАТО СИТРАН 2013

Вино красное сухое

Аппелласьон: Франция, О-Медок АОС.
Сорта винограда: 47% Каберне Совиньон, 44% Мерло, 9% Каберне Фран.
Содержание алкоголя: 13,5%.

Замок Шато Ситранбыл возведен еще в XIII веке маркизом Де Доннисан. Владельцы замка были королевской крови и находили в родственной связи с французскими монархами. В течение нескольких веков замок переходил из рук в руки и в итоге пришел в упадок и запустение. В XVIII веке замок был перестроен, а от старинного поместья остались только оборонительные рвы. Затем оно было продано семейству Clauzel, после чего виноградники пришли в упадок и возможно совсем бы исчезли, если бы Шато Ситран не купили братья Miailhe. После этого виноградники возродились, и винодельня вернула свою былую славу. Сегодня Шато Ситран принадлежит хорошо известной в Медоке семье Мерло-Виллар, также являющейся владельцами Chateau Chasse-Spleen, Chateau La Gurgue и других бордоских Шато. Шато Ситран, без сомнения, является знаковым производителем вин класса Кру Буржуа в О'Медок. Основная часть виноградников Шато Ситран произрастает на песчано-гравийных почвах с мергелевыми и известняковыми подпочвами. 90 гектар виноградников поделены между двумя сортами винограда: 58% виноградников занято Каберне Совиньон, 42% — Мерло.

Винификация и выдержка вина: Chateau Citran — великолепное вино, которое производится из винограда сортов Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран, собранного вручную с 25-летних лоз. Ферментация проходила 3 недели в стальных чанах при температуре 28°C. Малолактика проводилась в дубовых бочках, в них же традиционная выдержка 12-14 месяцев (38% бочек новые из французский дуба), со взбалтыванием осадка каждые 3 месяца. Перед бутилированием вино осветляет яичным белком. На пике зрелости винтаж 2013 года будет находиться с 2017 по 2021 год.

Оценки и рейтинги: Wine Enthusiast – 91 балл, Jeff Leve – 84 балла, Fallstaff Magazin – 89 баллов.

Органолептические характеристики:
Цвет: насыщенно-красный с пурпурным отблеском.
Аромат: сложный, привлекательный, с нотами поджаренных тостов, черники, ежевики, малины и черной смородины.
Вкус: элегантный, свежий, со сладкими, округлыми танинами и сбалансированной кислотностью.

Гастрономические рекомендации: превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки, дичь, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 18-20 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва,
Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru